



STECCATO AL PISTACCHIO

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA - (4-5°C)	g 1.000
TENDER DESSERT - O TENDER MIX	g 300
JOYPASTE PISTACCHIO 100%	g 130

PREPARAZIONE

Aggiungere TENDER DESSERT/TENDER MIX alla panna e montare in planetaria.
Aggiungere JOYPASTE PISTACCHIO 100% e miscelare.

RIPIENO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYCREAM PISTACCHIO CROCK	Q.B.
---------------------------	------

COPERTURA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE PISTACCHIO	Q.B.
--------------------------	------

PREPARAZIONE

Scaldare a 35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Con sac à poche riempire per metà gli appositi stampi in silicone per steccati con semifreddo al pistacchio e depositare nel centro una piccola quantità di ripieno al pistacchio.

Richiudere con il semifreddo al pistacchio ed inserire lo stecco.

Mettere in abbattitore e portare fino alla temperatura di -40°C.

Togliere velocemente dagli stampi e ricoprire con la copertura al pistacchio.

Decorare la superficie a piacere.